frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui
vn pocho di petrosillo tagliato menuto/ Item
vna oncia di vua passa integra/ & vna oncia
di pignoli mondi & necti & del Zenzeuero
& de la Canella/ & del pepe/ & del Zafrano di
soretamente secundo laquantita ch vol
far/ Et tutta questa cōpositione mescolādo
cō le mani incorporarai molto bene iseme
& metterai la crosta disotto i la padella/ Et
dentro luconcurai questo tal pieno & com-
positione facendone prima vn solo sopra
la detta crosta/ & poi vnaltro solo de angul-
la cosi di grado i grado/ piacendoti poterai
far tanto ch sia formita questa compositiōe
& di sopre gli metterai laltra crosta facēdo
la cocere molto adagio dandoli il focho tem-
peratamente di sotto & di sopra/ Et quando
sera meza cotta pigliarai vn pocha de A
gresta/ & dacqua rosata cō del Zuccharo
& fe de molti buchi i lacrosta di sopra/ per
ch queste cose possino penetrar/ Limette-
rai di sopra lasciandola anchora tanto al
focho/ ch sia molto ben cotta.

Torta de dattali/ damandole/ et altr̄ chose.

Iglia vna libra de amandole monde/ & pi-
stale molto bene/ & cō bono brodo di grasso
di pesce/ & vn pocha di acqua rosata la pas-
sarai per lastamegna ch sia ben stretta/ &
hauerai meza libra di dattoli bōi & net-
ti/ cō vna pocha de vua passa/ & quattro
ó cinque fiche secche le pistarai molto beñ

Item doi once de Riso ben cotto/ & tutte
queste cose macnarai iseme molto bene
nel mortale/ & pigliarai vn pochio desp̄naci
di petrosillo & maiorana/ & frigirali in
bono olio battendole colcoltello/ & met-
tendo cō le dette herbe qualch figatello/
ó grasso dun bono pesce ferrebe bono
battendolo iseme cō esse/ Poi habi vna
oncia & meza di pignoli integri mondi
& netti/ & quelli seruirai per fuccarli
desopra quando hauerai disteso il
pieno dila torta/ & pigliarai ancora
vna oncia de vua passa integra &
meza libra di Zuccaro de la Canella
del Zenzeuero/ & vn pocho di Zafra
no. & tutte queste cose mescolando le
incorporarai mito bene iseme/ Et per
far chella prenda hauerai meza on-
cia di poluere ó farina damito/ & vō
vn pocho doua di luccio coma e dutto
di sopra incorporandole iseme col dō
pieno/ & mettirali vna crosta disotto/
& di sopra gli mettirai de le lasagne
almodo ch semostra i altri capitoli so-
pra scripti/ & lasciala cocer ad ascio &
quando tiparera ch sia cotta metteli
di sopra del Zuccharo cō vn pocha dac-
qua rosata/ Et nota ch questa torta
vole essere basso.

Torta de Riso bianco.

Abi vna libra damandole monde & ben